GENTE in cucina

PASTA RIPIENA
Con pesce e pinoli

SPEZZATINO
Prelibato alla Stroganoff

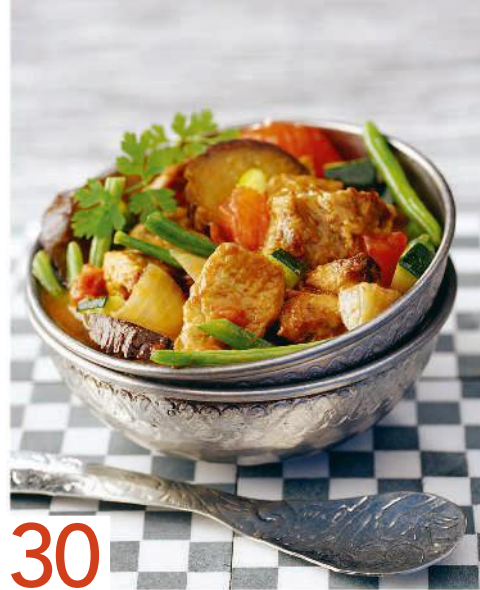
MELAGRANA
Originale in riso e lenticchie

CASTAGNE
GOLOSE NELLA CHARLOTTE AL FONDENTE

Spaghetti
CHE IDEA CON LA ZUCCA

GENTE
in cucina
sommario

11

24

30

45

56

ZUCCA
4 Rigatoni al forno con la feta
5 Vellutata alla panna fresca
6 Mini flan al formaggio
7 Frittelle con salsa di yogurt
8 Spaghetti con erba cipollina
9 Sfogliatine ai funghi
10 Risotto con le mandorle
11 Sauté al miele ed erbe
12 Torta salata al sesamo
13 Scaloppine con castagne
14 Minestra di riso e patate
15 Pollo agli agrumi

PASTA RIPIENA
16 Mezzelune crudo e pinoli
17 Ravioli di orata ai gamberi
18 Bottoni spinaci e crescenza
19 Quadrotti alla barbabietola
20 Ravioli merluzzo e mela
21 Zuppetta agli agrumi
22 Agnolotti in salsa di pomodoro
23 Ravioli con polpettine
24 Cappellacci alla piastra
25 Triangoli in crema di burrata
26 Tortelli alla zucca e nocciole
27 Tortelloni zola ed erbette

SPEZZATINO
28 Vitello allo zafferano
29 Stufato ai piselli e fagiolini
30 Agnello con ortaggi e miele
31 Pollo ai peperoni
32 Bocconcini con limone e basilico
33 Straccetti alla Stroganoff
34 Fricassea alle carote
35 Tacchino ai porri e pomodoro
36 Curry con cipolle rosse
37 Casseruola con ratatouille
38 Manzo speziato agli scalogni
39 Cinghiale al vino rosso

MELAGRANA
40 Crema fredda di avocado
41 Riso saltato agli scalogni
42 Mini pavlove alla frutta esotica
43 Cous cous con ceci e verdure
44 Pilaf con lenticchie
45 Aspic rosa alla cannella
46 Cous cous di pollo
47 Insalata di radicchio e crudo
48 Insalata di cavoli e mele
49 Risotto con pere e gorgonzola

DOLCI CON CASTAGNE
50 Castagnaccio con uvetta e pinoli
51 Crema di marroni
52 Ravioli dolci
53 Cestini al mascarpone
54 Cupcake ai marron glacé
55 Cannoncini di sfoglia
56 Muffin dal cuore di albicocca
57 Torta rustica
58 Charlotte di pain d'épices
59 Crema di ricotta e cioccolato
60 Cupolette al cocco
61 Montblanc mignon

PIATTI CHE SCALDANO IL CUORE
La tavola di stagione punta sulla zucca, sfoggia le migliori paste ripiene e gli spezzatini fumanti. La melagrana si declina in ricette salate e dolci, mentre la pasticceria è dedicata alle castagne.

ZUCCA

Il giallo che intriga grandi e piccini

Rigatoni al forno con la feta

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di rigatoni * 300 g di zucca Hokkaido a spicchi * 200 g di feta * Peperoncino in fiocchi * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a lamelle gli spicchi di zucca (la Hokkaido ha una buccia sottile che si può lasciare). Disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, irrorateli con un filo d'olio, salateli e cospargeteli con una presa di peperoncino. Infornate 15-20 minuti a 180°. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e trasferitela nella teglia con la zucca. Unite una noce di burro, 2/3 della feta sbriciolata e mescolate. Distribuite la feta rimasta, spezzettata, irrorate con un altro giro d'olio, pepate e rimettete in forno 10 minuti a gratinare. Sfornate, cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Vellutata alla panna fresca

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di polpa di zucca a dadini * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 220 ml di panna fresca * 1 ciuffo di prezzemolo * 300 ml di brodo vegetale * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire cipolla e aglio, spellati e tritati, in una casseruola con un filo d'olio e una noce di burro. Aggiungete i dadini di zucca, lasciate insaporire mescolando, versate il brodo, 200 ml di panna, sale, pepe e insaporite con una grattugiata di noce moscata. Portate a bollore, mettete il coperchio e cuocete a fuoco dolce per circa 25 minuti. Frullate la vellutata con un mixer a immersione, distribuitela nelle scodelle individuali e guarnite con la panna rimasta, una macinata di pepe e ciuffi di prezzemolo.

Mini flan al formaggio

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di polpa di zucca a dadini * 2 uova * 100 ml di latte * 100 ml di panna acida * 60 g di gruyère grattugiato * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Scottate i dadini di zucca 10 minuti in acqua bollente salata e scolateli. In una ciotola, mescolate le uova con il latte, la panna acida, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe. Dividete i dadini di zucca in 4 pirofiline individuali imburrate, versate il composto di uova, cospargete con il gruyère e mettete 25 minuti in forno a 180°. Sfornate, fate intiepidire qualche minuto e servite.

Frittelle con salsa di yogurt

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di polpa di zucca pulita * 200 g di yogurt * 1 cipolla * 1 uovo * 1 cucchiaio di capperi sott'aceto * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 cucchiai di farina * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * ½ limone * Frutti del cappero per guarnire * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotolina, mescolate lo yogurt con i capperi sott'aceto tritati, una manciatina di prezzemolo tritato, il succo del limone, un filo d'olio, sale e pepe. Grattugiate la zucca a filetti con una grattugia a fori larghi. Tamponate bene i filetti con carta da cucina e trasferiteli in una ciotola. Grattugiate e tamponate anche la cipolla spellata e aggiungetela alla zucca. Unite l'uovo sbattuto, la farina, il grana e una cucchiaiata di prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepate. Scaldate un dito d'olio in una padella, versate l'impasto a cucchiaiate, poche per volta, e allargate le frittelle con il dorso del cucchiaio. Doratele un paio di minuti per lato, scolatele su carta da cucina e servitele con la salsa allo yogurt, i frutti del cappero e prezzemolo fresco.

Spaghetti con erba cipollina

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 400 g di polpa di zucca a dadini * 2 scalogni * 150 ml di panna fresca * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in una padella con un filo d'olio e una noce di burro. Unite i dadini di zucca e fateli saltare a fiamma vivace per 5 minuti. Salate e pepate, bagnate con un dito scarso d'acqua, mettete il coperchio e cuocete per una decina di minuti a fuoco dolce, finché la zucca risulta tenera. Nel frattempo, lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Trasferite la zucca in una terrina e frullate per ottenere una crema liscia e omogenea, aggiungendo se necessario poca acqua di cottura della pasta. In un pentolino, fate scaldare la panna per pochi istanti con sale e pepe. Scolate gli spaghetti al dente e conditeli nella terrina con la crema di zucca e una noce di burro. Distribuiteli nei piatti e guarnite con l'erba cipollina tagliuzzata e la panna ancora calda.

Sfogliatine ai funghi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 300 g di polpa di zucca a dadini * 200 g di funghi champignon * 1 scalogno * 1 tuorlo * 50 ml di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una padella, fate saltare 5 minuti i dadini di zucca con lo scalogno, spellato e tritato, olio, sale e pepe. Sfumate con il vino e fate evaporare. Intanto, pulite i funghi e tagliateli a lamelle. Uniteli alla zucca e rosolate finché l'acqua emessa è evaporata. Regolate di sale e unite il prezzemolo tritato. Dividete la pasta in 8 quadrati. Distribuite il ripieno lasciando liberi i bordi e spennellate la pasta con il tuorlo, sbattuto con un filo d'acqua. Portate i lembi sul ripieno e sigillate. Trasferite i fagottini su una placca, foderata di carta da forno, e infornate 25 minuti a 180°. Servite con contorno e guarnizioni a piacere.

ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 250 g di polpa di zucca a dadini * ½ cipolla * ½ bicchiere di vino bianco * 1 mazzetto di salvia * 1 mazzetto di timo * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 50 g di mandorle spellate * 1,2 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate tostare le mandorle qualche istante in una padella antiaderente. Levatele e tritatele. Unite nella padella una noce di burro e fate saltare i dadini di zucca 5 minuti a fiamma vivace con un rametto di salvia, uno di timo, sale e pepe. Intanto, fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con un filo d'olio. Versate il riso, tostate un minuto, sfumate con il vino e fate evaporare. Portate a cottura il riso versando il brodo caldo, un mestolo per volta. A metà cottura eliminate le erbe e unite la zucca. Al termine, levate dal fuoco e unite il parmigiano, una noce di burro e qualche fogliolina di timo. Mescolate per mantecare e servite con le mandorle tritate ed erbe fresche a piacere.

Risotto con le mandorle

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Sauté al miele ed erbe

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 piccola zucca Hokkaido * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 ciuffo di cerfoglio * 1 cucchiaio di miele * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate in quarti la zucca, eliminate semi e filamenti, sbucciatela (o, a piacere, lasciate la buccia, che in questa varietà è sottile) e riducetela a spicchi. In una ampia padella, scaldate una noce di burro con poco olio. Unite gli spicchi di zucca e fateli saltare a fuoco vivo per 15 minuti, rigirandoli spesso per dorarli da tutti i lati. Intanto, tritate le erbe. Pochi minuti prima di fine cottura, salate, pepate e aggiungete il miele, rimescolando gli spicchi per caramellarli leggermente. Spegnete, unite le erbe tritate, rigirate e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 scaloppine di vitello * 500 g di polpa di zucca a dadini * 250 g di castagne lessate * 2 scalogni * 150 ml di brodo vegetale * 150 ml di panna acida * 1 ciuffo di prezzemolo * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In un tegame, fate saltare 5 minuti a fuoco vivo i dadini di zucca con un filo d'olio. Bagnate con il brodo, pepate, coprite e cuocete 10 minuti. Unite le castagne, mescolate, cuocete per altri 5 minuti e regolate di sale. Togliete zucca e castagne dal tegame, versate la panna acida e stemperatela nel fondo. In una padella a parte, fate appassire lo scalogno, sbucciato e affettato, con una noce di burro. Infarinate le scaloppine, unitele allo scalogno, rosolatele 2 minuti per parte, salatele e pepatele. Intanto, riunite zucca e castagne nel tegame con l'intingolo di panna. Fatele insaporire e completate con il prezzemolo tritato. Servite le scaloppine con zucca e castagne, una macinata di pepe e prezzemolo fresco a piacere.

Scaloppine con castagne

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Torta salata al sesamo

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di polpa di zucca pulita * 1 cipolla * 200 g di farina, più quella per lo stampo * 90 g di burro, più quello per lo stampo * 4 uova * 2 cucchiai di semi di sesamo bianchi e neri * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * 150 ml di panna fresca * 80 g di fontina * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a pezzi la zucca, mettetela su una placca con carta da forno, condite con olio, sale, pepe e infornate 20 minuti a 180°, finché è tenera. Intanto mescolate la farina con il sale e metà del sesamo. Unite il burro a dadini e lavorate con la punta delle dita per ottenere un composto sabbioso. Aggiungete un uovo, un cucchiaio di acqua fredda e impastate fino a ottenere un composto liscio. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare un'ora in frigo. Sfornate e frullate la zucca. Stendete la pasta a 3-4 mm e foderate uno stampo a cerniera, imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo, coprite con carta da forno, una manciata di legumi secchi e infornate 25 minuti a 160°. Sfornate ed eliminate legumi e carta. Fate appassire in una padella la cipolla, spellata e tritata, con un filo d'olio. Insaporitevi la purea di zucca, unite una grattugiata di noce moscata, fate intiepidire e mescolate in una ciotola la purea con le uova rimaste, la panna, il parmigiano e metà dei semi di sesamo rimasti. Versate il composto nel guscio di brisée, adagiatevi sopra la fontina a fettine e infornate 25 minuti a 160°. Cospargete con il resto dei semi di sesamo e servite.

ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di riso Vialone nano * 500 g di polpa di zucca a dadini * 250 g di patate * 1 cipolla * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 tazza di crostini di pane * 1 l di brodo vegetale * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Sbucciate e tagliate a dadini le patate. In una casseruola, fate appassire con una noce di burro la cipolla, spellata e tritata. Unite zucca e patate, mescolate, versate parte del brodo a filo e fate sobbollire per circa 25 minuti. Nel frattempo, lessate al dente il riso in acqua salata. Scolatelo e trasferitelo nella minestra, aggiungendo il resto del brodo. Cuocete per altri 5 minuti circa. Regolate di sale e pepate. Profumate con una grattugiata di noce moscata e servite con il parmigiano e i crostini.

Minestra di riso e patate

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Pollo agli agrumi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 petto di pollo (circa 500 g) * 400 g di polpa di zucca pulita * 200 g di ceci lessati * 1 cipolla rossa * 1 spicchio d'aglio * 1 arancia * 1 limone * 1 cucchiaio di arachidi sgusciate * 1 cucchiaio di miele * 1 cucchiaino di curcuma * 100 ml di brodo vegetale * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private il petto di pollo di ossicino e cartilagine e tagliatelo a bocconcini. Riducete a striscioline la zucca. Lavate gli agrumi, grattugiate le scorze e spremete i succhi. Sbucciate e tritate cipolla e aglio. Fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio, unite il pollo e saltate 5 minuti, mescolando. Togliete la carne dalla casseruola e aggiungete la zucca e i ceci. Spolverizzate con la curcuma, mescolate bene, pepate, unite le scorze e il succo degli agrumi e stemperatevi il miele. Irrorate con il brodo e cuocete a fuoco dolce per circa 15 minuti, mescolando. Intanto, tritate le arachidi in modo grossolano. Riunite il pollo nella casseruola, rigirate e proseguite la cottura 10 minuti. Regolate di sale e completate con le arachidi e il prezzemolo tritato.

PASTA RIPIENA

Buona ogni giorno, ideale per un invito

Mezzelune crudo e pinoli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di mezzelune fresche alla ricotta * 3 fette spesse di prosciutto crudo * 1 mozzarella * 500 g di pomodori pelati * 1 spicchio d'aglio * 40 g di pinoli * 1 ciuffo di origano fresco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la mozzarella e fate asciugare le fette su carta da cucina. Dorate l'aglio spellato in un tegame con un filo d'olio, unite i pelati spezzettati, sale, pepe e cuocete 15 minuti. Al termine, eliminate l'aglio e unite l'origano. Intanto, fate tostare i pinoli qualche istante in una padellina antiaderente. Toglieteli e, nella stessa padellina, fate rosolare il prosciutto, tagliato a striscioline, finché diventa croccante. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa di pomodoro. Unite i pinoli, il prosciutto croccante e servite con le fette di mozzarella, una macinata di pepe e origano fresco a piacere.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di filetti di orata senza pelle * 200 g di code di gamberi sgusciate * 300 g di farina * 2 uova * 2 tuorli * 1 zucchina * 250 g di pomodorini ciliegia * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Unite al centro un pizzico di sale, 50 ml d'acqua, le 2 uova, un cucchiaio d'olio e lavorate energicamente. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Intanto, spellate la cipolla, tritatela e doratene metà in un tegame con poco burro. Unite l'orata, privata di eventuali lische, a pezzetti. Fate insaporire, sfumate con il vino, salate, pepate e lasciate ridurre il sughetto. Frullate e amalgamate il pesce in una ciotola con i tuorli e il grana. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Disponete su metà di ogni striscia il ripieno a palline, coprite ripiegandovi sopra la parte di pasta rimasta libera, sigillate e ritagliate i ravioli con una rotella o uno stampino. Rosolate la cipolla rimasta nella padella con un filo d'olio. Unite la zucchina, lavata e tagliata a dadini, e fate insaporire. Unite i pomodorini lavati e lasciateli appassire, schiacciandoli leggermente con il dorso di un cucchiaio. Private i gamberi del filo nero, sciacquateli, uniteli ai pomodorini e saltate 3 minuti. Salate e unite una noce di burro e il prezzemolo tritato. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli, conditeli con la salsa, pepate e servite.

Ravioli di orata ai gamberi

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di crescenza * 50 g di spinacini novelli * 200 g di farina * 2 uova * 60 g di grana padano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavati gli spinacini, asciugateli bene con la centrifuga per l'insalata e tritatene 2/3 nel mixer. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Unite al centro le uova, un pizzico di sale, un filo d'olio, una piccola presa di spinaci tritati e impastate. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Dividete la crescenza a ciuffetti e mescolateli in una ciotola con 2 cucchiai di grana e gli spinacini tritati rimasti. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Distribuite il ripieno di crescenza su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i bottoni con uno stampino rotondo. Fate sciogliere in una terrina, a bagnomaria, una grossa noce di burro con un paio di cucchiai di olio e un pizzico di sale. Lessate i bottoni in acqua salata, scolateli, trasferiteli nella terrina con il condimento e amalgamate delicatamente. Pepate a piacere e servite con il grana rimasto e gli spinacini tenuti da parte.

Bottoni spinaci e crescenza

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Quadrotti alla barbabietola

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 3 tuorli * 200 g di barbabietola cotta * 200 g di caprino * 1 mazzetto di timo * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Unite al centro i tuorli, 40 ml d'acqua, un filo d'olio, un pizzico di sale e lavorate fino a ottenere un impasto liscio. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Tagliate a dadini la barbabietola, frullatela grossolanamente nel mixer e mescolatela in una ciotola con il caprino e 2-3 steli di erba cipollina tagliuzzati. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Disponete su metà delle strisce il ripieno a palline. Coprite con le strisce rimaste e ritagliate i ravioli quadrati con una rotella o uno stampino. In una padella, fate sciogliere una grossa noce di burro con un filo d'olio, il timo, un po' di erba cipollina tagliuzzata e una presa di peperoncino, badando che il condimento non prenda colore. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e ripassateli delicatamente nella padella con il condimento. Servite, a piacere, con una macinata di pepe ed erbe fresche.

Ravioli merluzzo e mela

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di ravioli freschi di pesce * 4 trancetti spessi di merluzzo * 300 g di mele renette * 1 cucchiaino di senape * 1 cucchiaino di zucchero di canna * 1 bicchierino di vino bianco * 120 ml di panna fresca * 1 manciata di spinacini * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaio di succo di limone * 1 cucchiaio di fiori di lavanda secchi edibili (facoltativi, in erboristeria) * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale e pepe

Sbucciate e pulite le mele, tagliatele a dadini e fatele stufare 20 minuti in una casseruola, a fuoco dolce, con la senape, lo zucchero, il vino e un pizzico di sale. Unite una noce di burro, mescolate, spegnete, frullate con un mixer a immersione e tenete in caldo. Intanto, lavate gli spinacini e frullateli con il prezzemolo, l'aglio spellato e tritato, il succo di limone, sale e pepe, per ottenere una salsa liscia. Private i trancetti di merluzzo di eventuali lische e squame. Scaldate un filo d'olio in una padella, disponetevi i trancetti di pesce con la pelle verso il basso, salate e pepate. Coprite e cuocete a fuoco vivo 5-6 minuti, senza mai girarli, finché la polpa appare opaca e la pelle croccante. Teneteli da parte in caldo, conservando la padella. Intanto, lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e ripassateli nella padella del pesce con una noce di burro. Dividete nei piatti la salsa di spinacini e la mousse di mele. Distribuite i ravioli, i trancetti di pesce e completate con una presa di fiori (se li usate).

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di ravioli freschi ai formaggi * 200 g di pomodori pelati * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto prezzemolo * 2 rametti di timo * 1 l di brodo vegetale * ½ arancia * ½ limone * Peperoncino in polvere * 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * Sale

Lavate il limone e l'arancia e ricavate le scorze, senza intaccare la parte bianca. Mettetele in una casseruola con il brodo, i pelati spezzettati e una presa di peperoncino. Portate a bollore e fate sobbollire a fuoco dolce per 10 minuti. Eliminate timo e scorze e tuffate nel brodo i ravioli. Portateli a cottura, sempre a fuoco dolce. Regolate se occorre di sale e servite con il parmigiano.

Zuppetta agli agrumi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 2 tuorli * 500 g di ricotta * 2 pomodori * 1 manciatina di rucola * 250 g di passata di pomodoro * 1 mazzetto di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con i tuorli, un filo d'olio, circa 30 ml d'acqua e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. In una ciotola, lavorate 300 g di ricotta con il basilico tritato, regolate di sale e pepate. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Dividete il ripieno di ricotta a palline su metà strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate bene e ritagliate gli agnolotti quadrati con una rotella o uno stampino. Versate in una casseruola la passata. Unite i pomodori, lavati e tagliati a spicchi, un filo d'olio, sale, pepe e cuocete a fuoco dolce 10 minuti. Intanto, lavate e asciugate la rucola. Spegnete, aggiungete 160 g di ricotta spezzettata e mescolate. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e ripassateli qualche istante in una padella con una noce di burro. Distribuite la salsa calda nei piatti, unite gli agnolotti, completate con la rucola, la ricotta rimasta a ciuffetti, una macinata di pepe e servite.

Agnolotti in salsa di pomodoro

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Ravioli con polpettine

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di ravioli freschi con ricotta e spinaci * 600 g di petto di pollo * 1 mozzarella * 400 g di spinacini novelli * 2 spicchi d'aglio * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la mozzarella a dadini e fateli asciugare su carta da cucina. Private il petto di pollo di ossicino e cartilagine, tagliatelo a dadini e frullateli nel mixer. Mescolate la carne con uno spicchio d'aglio, spellato e tritato, sale e pepe. Formate tante polpettine grandi quanto una noce, infarinatele e friggetele in una padella con una noce di burro, finché sono dorate. Scolatele su carta da cucina e rosolate nella padella l'aglio rimasto, sbucciato e schiacciato, con poco olio. Aggiungete gli spinacini sciacquati, tranne qualcuno per la decorazione, salate, coprite e fateli appassire a fuoco dolce 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trasferiteli nel mixer pulito e frullate, unendo a filo 2-3 cucchiai di olio, fino a ottenere una salsa densa. Riversatela nella padella, unite le polpettine, una noce di burro e scaldate a fuoco dolcissimo. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e ripassateli nella padella con le polpettine e la crema di spinaci. Spegnete, aggiungete i dadini di mozzarella, rigirate delicatamente e servite.

Cappellacci alla piastra

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina, più quella per la cottura * 250 g di ricotta * 150 g di spinacini novelli * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavorate la farina con 150 ml d'acqua, un filo d'olio e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Sciacquate gli spinacini e fateli appassire in una padella con olio, sale e pepe. Scolateli, strizzateli e tritateli. Mescolateli con la ricotta, il parmigiano e una grattugiata di noce moscata. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Distribuite il ripieno su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate bene e ricavate i cappellacci rotondi con uno stampino. Scaldate un filo d'olio in una padella ampia, disponetevi i cappellacci senza sovrapporli e fateli dorare da entrambi i lati, per qualche istante, a fuoco vivo. Versate sul fondo della padella un bicchiere di acqua calda, stemperatevi un pizzicone di farina, mettete il coperchio e cuocete una decina di minuti, sempre a fuoco vivo e girando ogni tanto i cappellacci, finché l'acqua è consumata e i cappellacci sono dorati e croccanti su entrambi i lati. Serviteli, a piacere con spinacini conditi con olio e sale.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di burrata * 200 g di ricotta * 50 g di pecorino grattugiato * 300 g di farina * 4 uova * 1 mazzetto di maggiorana * 1 mazzetto di timo * Burro * Olio extravergine d'oliva* Sale e pepe

Versate la farina sul piano di lavoro formando la fontana, unite al centro 3 uova, un filo d'olio, un pizzico di sale e impastate. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Nel frattempo, lavorate in una ciotola la ricotta con il pecorino, l'uovo rimasto e la maggiorana tritata. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta con la sfogliatrice e, con una rotella o uno stampino, ritagliate tanti quadrati di circa 4 cm di lato. Dividetevi il ripieno a palline, ripiegate ogni quadrato a triangolo e sigillate i bordi. Sminuzzate la burrata e trasferitela in una padella con una noce di burro, un filo d'olio, poco sale, pepe e le foglioline del timo. Scaldate a fuoco lentissimo per scioglierla appena. Intanto, lessate i triangoli in acqua salata, scolateli e ripassateli nella salsa, rimescolando con delicatezza. Serviteli guarniti, a piacere, con maggiorana fresca.

Triangoli in crema di burrata

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di zucca pulita * 400 g di crescenza * 200 g di farina 00 * 100 g di farina integrale * 1 spicchio d'aglio * 40 g di nocciole sgusciate * 1 mazzetto di salvia * 1 cucchiaio di semi di papavero * 40 g di grana padano grattugiato * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a pezzi la zucca, disponetela su una placca coperta di carta da forno, condite con olio, sale, pepe a 200° per 15-20 minuti, finché è morbida. Intanto, impastate le farine con un filo d'olio, un pizzico sale e circa 150 ml d'acqua, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Sfornate la zucca fatela intiepidire, frullatela e ripassatela in una padella con l'aglio schiacciato e un filo d'olio. Togliete dal fuoco, eliminate l'aglio e lasciate raffreddare. Mescolate la purea in una terrina con la crescenza e una grattugiata di noce moscata. Stendete la pasta con la sfogliatrice in larghe strisce. Dividete il ripieno su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i tortelli rotondi con uno stampino. Fate spumeggiare in una padella una grossa noce di burro con un filo d'olio e tostate le nocciole, tritate grossolanamente, con le foglie della salvia. Intanto, lessate i tortelli in acqua salata. Scolateli e ripassateli nella padella, rimescolando con delicatezza. Cospargete con i semi di papavero e il grana, pepate a piacere e servite subito.

Tortelli alla zucca e nocciole

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Tortelloni zola ed erbette

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di gorgonzola dolce in crema * 200 g di mascarpone * 200 ml di panna fresca * 600 g di erbette * 300 g di farina * 4 uova * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * 50 g di pecorino grattugiato * 1 spicchio d'aglio * 2 grissini * 1 cucchiaino di semi di cumino * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 3 uova, un filo d'olio e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Lavorate in una ciotola 150 g di gorgonzola con il mascarpone, il parmigiano, il pecorino, il prezzemolo tritato, l'uovo rimasto e una macinata di pepe. Stendete la pasta con la sfogliatrice ricavando larghe strisce. Dividete il ripieno a palline su metà strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i tortelli quadrati con una rotella o uno stampino. Lavate le erbette e fatele appassire qualche minuto con un giro d'olio in una padella, con il coperchio. Scolatele, strizzatele e tritatele grossolanamente. Dorate nella padella l'aglio, spellato e tritato, con una noce di burro e un filo d'olio. Unite le erbette, sale, pepe e fate insaporire. Intanto, sciogliete in un pentolino, a fuoco dolce, il gorgonzola rimasto con la panna. Fate sciogliere in una padellina una grossa noce di burro con i grissini sbriciolati e i semi di cumino. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e conditeli in una terrina con il burro fuso aromatizzato. Disponeteli nei piatti, su un letto di erbette. Irrorateli con la salsa al gorgonzola e servite immediatamente.

SPEZZATINO

Bocconcini di carne per tutti i palati

Vitello allo zafferano

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di vitello * 200 g di riso * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 bicchiere di vino bianco * 1 bustina di zafferano * 1 mazzetto di salvia * Brodo di carne * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate e affettate la cipolla. Fatela dorare in un tegame con un filo d'olio, un rametto di salvia e l'aglio spellato. Infarinate la carne, unitela al soffitto e fate rosolare. Sfumate con il vino, lasciate evaporare a fuoco vivace, abbassate la fiamma e versate una tazza di brodo. Coprite e cuocete per circa 50 minuti, bagnando con altro brodo se occorre. A circa 20 minuti da fine cottura, lessate il riso in acqua salata. Diluite lo zafferano in poco brodo e versatelo sullo spezzatino. Regolate di sale e pepate. Scolate il riso, conditelo con una noce di burro e servitelo con lo spezzatino caldo e salvia fresca a piacere.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di spalla di maiale * 150 di fagiolini * 200 g di piselli surgelati * 4 patate * 2 cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 2 piccoli peperoncini piccanti freschi * 200 g di polpa di pomodoro * 1 stecca di cannella * 1 cucchiaino di curcuma * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 100 g di yogurt * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Private la carne del grasso in eccesso, tagliatela a tocchi e rosolateli in una casseruola, con una noce di burro e un filo d'olio, per circa 10 minuti, girandoli spesso. Intanto, pulite e affettate la parte bianca dei cipollotti, conservando quella verde più tenera. Sbucciate e tritate l'aglio. Pelate e riducete a dadini le patate. Togliete la carne dalla casseruola, unite il bianco dei cipollotti, l'aglio e rosolate 5 minuti. Aggiungete le patate e i peperoncini, mondati e affettati a rondelle sottili. Fate insaporire, versate il pomodoro, aggiungete la cannella, il cumino, la curcuma e riunite la carne. Salate, coprite a filo d'acqua calda, portate a bollore e cuocete un'ora, bagnando se serve con altra acqua e unendo, dopo 45 minuti, i fagiolini lavati e tagliati a pezzetti. Versate lo yogurt, unite i piselli, regolate di sale, mescolate e proseguite 10 minuti. Guarnite con il verde dei cipollotti tenuto da parte, a piacere tagliuzzato, e servite.

Stufato ai piselli e fagiolini

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di spalla di agnello disossata * 250 g di fagiolini * 2 zucchine * 1 melanzana lunga * 2 pomodori * 1 cipolla * 1 mazzetto di prezzemolo * 500 ml di brodo di pollo * 1 cucchiaio di miele * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate e affettate in modo grossolano la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio e una noce di burro. Tagliate la carne a bocconcini e rosolateli nel soffritto, mescolando. Spolverizzate con un cucchiaio di farina e cuocete 1-2 minuti, sempre mescolando. Versate il brodo, staccando bene il fondo. Unite il miele e pepate. Rigirate, mettete il coperchio e cuocete per circa un'ora, mescolando ogni tanto. Mondate i fagiolini. Lavate gli ortaggi rimasti. Riducete i pomodori a spicchietti, le zucchine a pezzetti, la melanzana a rondelle e saltateli 10 minuti in una padella, con olio e sale, insieme ai fagiolini. Uniteli alla carne e continuate la cottura 15-20 minuti, sempre con il coperchio. Regolate di sale e servite con il prezzemolo.

Agnello con ortaggi e miele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

Pollo ai peperoni

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
6 sovracosce di pollo disossate, a piacere con o senza pelle * 1 peperone rosso * 1 peperone giallo * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 manciata di capperi sotto sale * 2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate * 50 ml di vino bianco * 50 ml di aceto bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate le sovracosce a bocconcini. Sbucciate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite la carne e rosolate 15 minuti a fuoco medio, mescolando spesso, per farla colorire in modo uniforme. Intanto, mondate e tagliate a tocchi i peperoni. Sfumate con il vino e l'aceto, lasciate evaporare e aggiungete i peperoni. Salate leggermente, pepate e proseguite la cottura per 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, sciacquate i capperi e metteteli ammollo in acqua tiepida, per dissalarli. Scolateli e strizzateli, uniteli al pollo insieme alle olive e terminate la cottura in altri 10 minuti. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite subito.

SPEZZATINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di manzo * 400 g di patatine novelle * 2 cetrioli * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 2 piccoli limoni * 1 peperoncino piccante fresco * 1 cucchiaio di miele * 1 mazzetto di basilico * Amido di mais * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Pelate e tritate la cipolla e l'aglio. Lavate e tagliate a spicchi le patatine e i limoni. Mondate il peperoncino e riducetelo a filetti sottili. Passate la carne in un velo di amido, scuotendo l'eccesso. Rosolatela 10 minuti in una casseruola con un filo d'olio e levatela. Fate appassire nella casseruola cipolla e aglio, bagnando con poco brodo. Aggiungete il miele, stemperatelo bene e riunite lo spezzatino. Aggiungete gli spicchi di limoni e patatine, un rametto di basilico, il peperoncino e un bicchiere di brodo. Coprite e lasciate stufare per circa 45 minuti a fuoco dolce, bagnando se occorre con altro brodo. Pelate i cetrioli, divideteli a metà per il lungo, privateli dei semi e tagliateli in pezzettoni. Uniteli allo spezzatino e proseguite la cottura 10 minuti. Regolate di sale e servite con basilico fresco.

Bocconcini con limone e basilico

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

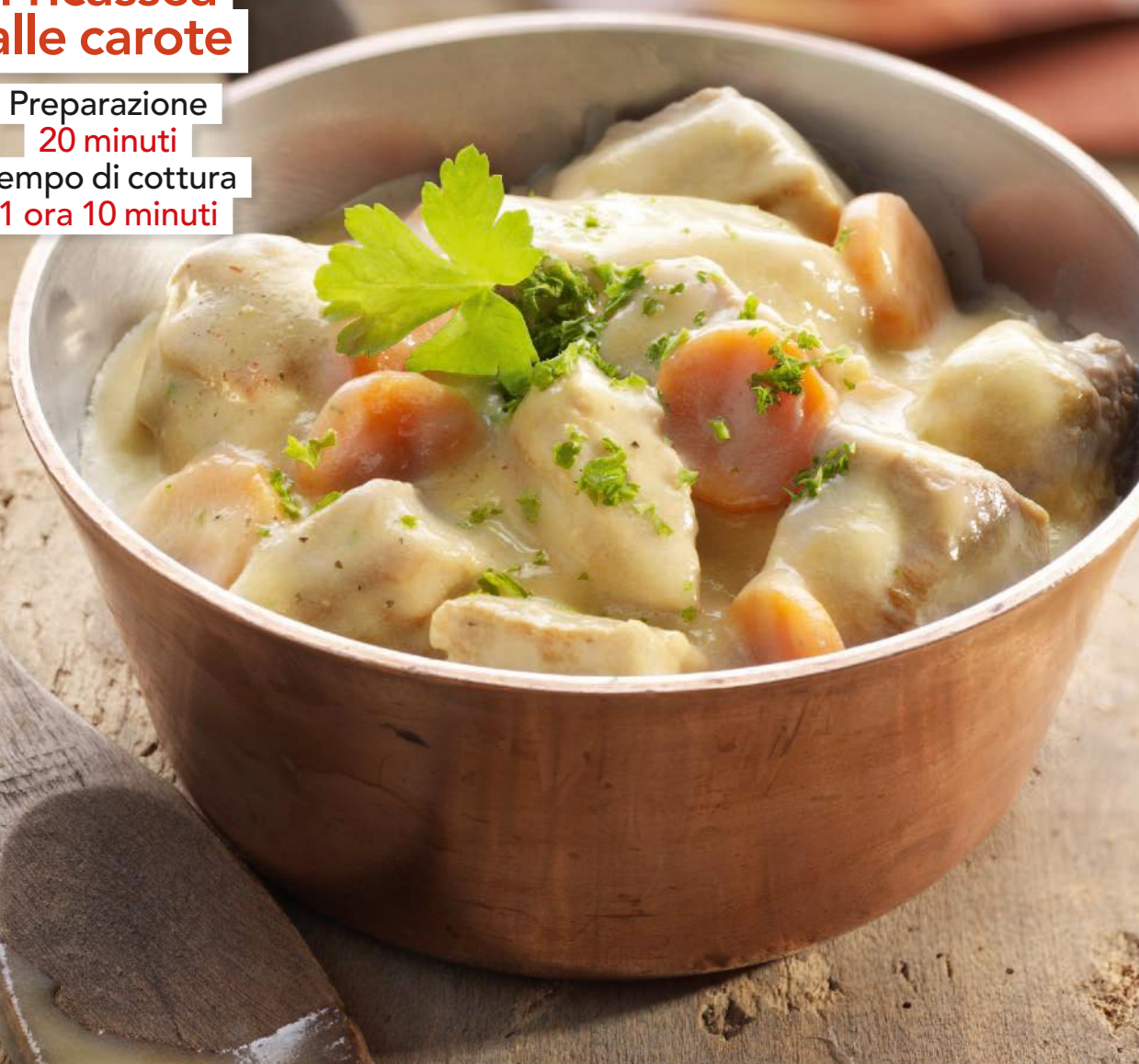
Straccetti alla Stroganoff

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di filetto di manzo * 500 g di funghi champignon * 1 cipolla rossa * 4 cetriolini sott'aceto * 1 cucchiaio di pepe verde in salamoia * 1 cucchiaio di senape * 50 ml di panna fresca * 1 mazzetto di dragoncello * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale

Pulite i funghi e affettateli a lamelle. Pelate la cipolla e tagliatela a spicchi non troppo sottili. Fatela rosolare in una padella con un filo d'olio. Tenetela da parte, aggiungete i funghi, un rametto di dragoncello e fate saltare a fuoco vivo, finché l'acqua emessa dagli champignon è evaporata. Intanto, riducete la carne a listarelle e tritate i cetriolini. Salate i funghi, toglieteli dalla padella e scaldatevi poco altro olio, con il pepe verde. Unite gli straccetti di carne e fateli saltare 2 minuti. Riunite cipolla e funghi, aggiungete i cetriolini e fate saltare ancora qualche minuto. Intanto, mescolate in una ciotolina la senape e la panna. Versate questa salsina sulla carne, rigirate e spegnete. Servite con dragoncello fresco.

Fricassea alle carote

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino vitello * 2 carote * ½ cipolla * 100 ml di panna fresca * 1 limone * 1 tuorlo * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 ml di vino bianco * Brodo vegetale * Farina * Burro * Sale e pepe

Sbucciate e affettate la cipolla. Raschiate le carote e tagliatele a rondelle. In una casseruola, fate rosolare la carne con una noce di burro. Cospargete con un cucchiaio di farina, mescolate 1-2 minuti e sfumate con il vino, staccando bene il fondo. Coprite a filo di brodo caldo e proseguite la cottura 10 minuti. Aggiungete cipolla e carote e fate sobbollire a fuoco dolce con il coperchio un po' scostato, per circa 50 minuti, aggiungendo se necessario altro brodo. In una ciotolina mescolate la panna con il tuorlo e il succo del limone. Versate la salsa sulla carne, mescolate velocemente, fate addensare qualche istante e servite con il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di tacchino * 1 porro * 1 cipolla rossa * 2 carote * 400 g di pomodori pelati * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaino di cumino in polvere * ½ bicchiere di vino bianco * Brodo di pollo o vegetale * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate il porro, raschiate la carota e tagliateli a rondelle. Sbucciate la cipolla e affettatela.
In una casseruola, rosolate la carne con un filo d'olio. Spolverizzatela con il cumino e la farina, mescolate qualche istante per tostarli, sfumate con il vino e staccate bene il fondo. Versate i pelati spezzettati, un mestolino di brodo e unite le verdure. Portate a bollore, coprite, abbassate la fiamma e cuocete 45 minuti, rigirando di tanto in tanto e unendo altro brodo se necessario. Regolate di sale, pepate, completate con il prezzemolo tritato e servite accompagnando, a piacere, con riso lessato, condito con un filo d'olio e una presa di cumino.

Tacchino ai porri e pomodoro

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

Curry con cipolle rosse

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di vitello * 2 cipolle rosse * ½ mela verde * 1 cucchiaio di curry * ½ bicchiere di vino bianco * Brodo vegetale * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Infarinate lo spezzatino e rosolatelo in una casseruola con un filo d'olio. Spolverizzate con metà curry, sfumate con il vino, staccate bene il fondo, poi togliete la carne e tenetela da parte. Spellate le cipolle, affettatele non troppo sottili e fatele appassire nella casseruola della carne, con poco altro olio. Intanto, sbucciate la mela, privatela del torsolo e tagliatela a dadini. Quando le cipolle sono trasparenti, levatene metà e unite i dadini di mela e il curry rimasto. Fate insaporire, bagnate a filo di brodo e cuocete 10 minuti, finché i dadini sono morbidi. Frullate con un mixer a immersione e riunite la carne e le cipolle tenute da parte. Cuocete a fuoco basso, con il coperchio un po' scostato, per 40-45 minuti, mescolando di tanto in tanto e bagnando se occorre con altro brodo. Regolate di sale, pepate a piacere e servite.

Casseruola con ratatouille

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di spalla d'agnello disossata * 2 peperoni rossi * 2 zucchine * 1 melanzana lunga * 1 cipolla * 2 cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di timo * 1 foglia di alloro * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate e affettate aglio e cipolla. Riducete la carne a bocconcini e rosolateli in una casseruola con un filo d'olio. Teneteli da parte e fate appassire nella casseruola cipolla e aglio, bagnando con poco brodo. Riunite al soffritto la carne con qualche rametto di timo e l'alloro. Coprite a filo di brodo, mescolate e cuocete a fuoco dolce 30 minuti. Nel frattempo, mondate i peperoni e riduceteli a listarelle. Lavate le zucchine e la melanzana, pulite i cipollotti e tagliateli a rondelle. Fate saltare 15 minuti in una padella zucchine, melanzana, peperoni e cipollotti con un filo d'olio e 1-2 rametti di timo. Unite le verdure alla carne, mescolate, bagnate se occorre con altro brodo e terminate la cottura in 10 minuti. Regolate di sale, pepate a piacere e servite con timo fresco.

SPEZZATINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di spezzatino di manzo * 300 g di riso Basmati * 6 scalogni * 2 peperoni gialli * 4 cucchiai di fagioli lessati * ½ cucchiaino di cannella in polvere * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 100 ml di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Brodo vegetale * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spellate gli scalogni, divideteli a spicchi, dorateli in una casseruola con un filo d'olio, levateli e teneteli da parte. Mescolate 3-4 cucchiai di farina con le spezie, infarinate la carne e rosolatela nella casseruola degli scalogni, con poco altro olio, finché è dorata. Sfumate con il vino e staccate bene il fondo. Riunite gli scalogni, aggiungete 2 bicchieri di brodo e cuocete 40 minuti a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto, con il coperchio. Unite i peperoni, mondati e tagliati a pezzetti, e cuocete altri 15-20 minuti, aggiungendo se necessario altro brodo. Nel frattempo, lessate il riso in acqua salata, scolatelo e mescolatelo con i fagioli, un filo d'olio e una macinata di pepe. Regolate lo spezzatino di sale, pepate e servite con il prezzemolo e il riso bollito.

Manzo speziato agli scalogni

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 25 minuti

Cinghiale al vino rosso

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di cinghiale * 1 cipolla * 2 carote * 4 foglie di alloro * 1 mazzetto di timo * 1 cucchiaino di bacche di ginepro * 300 ml di vino rosso * Brodo di carne * 300 ml di aceto bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete lo spezzatino in una terrina con l'aceto e tanta acqua quanta ne occorre per coprirlo a filo. Unite l'alloro, 2-3 rametti di timo e le bacche di ginepro, leggermente pestate. Sigillate con pellicola e fate marinare in frigo una notte. Sgocciolate la carne dalla marinata (conservate erbe e ginepro) e asciugatela con carta da cucina. Rosolatela in una casseruola con una noce di burro e un filo d'olio, girando i pezzi per colorarli da tutti i lati. Unite la cipolla spellata e affettata, le carote raschiate e tagliate a rondelle, le erbe e il ginepro scolati dalla marinata. Fate insaporire per alcuni minuti, mescolando, poi sfumate con il vino rosso e fate evaporare. Bagnate con poco brodo e portate a bollore. Cuocete un'ora e 30 minuti, unendo altro brodo se serve. Regolate di sale, pepate e servite con timo fresco.

MELAGRANA

Tutto il gusto del frutto portafortuna

Crema fredda di avocado

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 avocado * 6 foglie di cavolo * 1 melagrana * 1 limone * 300 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le foglie di cavolo. Portate a bollore il brodo in una casseruola, unite le foglie di cavolo, lessatele 5 minuti, spegnete e lasciate raffreddare. Tagliate a metà gli avocado, privateli dei noccioli, recuperate la polpa e riducetela a dadini. Metteteli nel mixer con il succo del limone e le foglie di cavolo scolate. Frullate aggiungendo poco per volta un filo d'olio e il brodo, quanto ne occorre per ottenere una crema densa. Versatela in una ciotola, regolate di sale, pepate e trasferite in frigo un'ora. Dividete a metà la melagrana e recuperate i chicchi. Servite la crema nelle coppette individuali guarnita con i chicchi della melagrana, una macinata di pepe e un filo d'olio.

Riso saltato agli scalogni

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di riso Basmati * 4 scalogni * 2 cucchiai di nocciole sgusciate * 2 cucchiai di chicchi di melagrana * 400 ml di brodo vegetale * 1 ciuffo di menta * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Versate il riso in un colino, sciacquatelo sotto l'acqua corrente, trasferitelo in una casseruola con il brodo e un filo d'olio, mettete il coperchio, portate a bollore e cuocete 10 minuti. Spegnete e fate riposare altri 10 minuti, coperto. Tostate le nocciole in una padella antiaderente. Levatele, unite una noce di burro e fate appassire gli scalogni, spellati e affettati. Versate nella padella il riso, sgranatelo bene e saltatelo un paio di minuti con gli scalogni, rimescolando. Regolate di sale e pepate. Riunite le nocciole e spegnete. Guarnite con i chicchi di melagrana, la menta a filetti sottili e servite.

MELAGRANA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
½ melagrana * 5 frutti della passione * 4 albumi * 200 ml di panna fresca * 250 g di zucchero semolato * 30 g di zucchero a velo * 1 cucchiaino di aceto bianco * 1 cucchiaino di amido di mais * ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Mescolate 200 g di zucchero semolato con l'amido. Montate gli albumi in una ciotola, con una frusta elettrica. Quando iniziano a prendere corpo, unite poco per volta il mix di zucchero e amido, continuando a montare, e al termine l'aceto e la vaniglia. Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia o lavorata e, su una placca rivestita di carta da forno, formate 6 dischi leggermente concavi. Infornate per circa un'ora e 30 minuti a 100°, finché i dischi sono rassodati. Spegnete e lasciate raffreddare le meringhe nel forno chiuso. Tagliate a metà i frutti della passione e ricavate la polpa.

In un pentolino, portate a bollore 80 ml d'acqua con lo zucchero rimasto, a fuoco dolce. Unite la polpa dei frutti della passione e cuocete 5 minuti fino a ottenere una consistenza piuttosto densa. Lasciate raffreddare. Ricavate i chicchi dalla melagrana. Montate la panna con lo zucchero a velo. Guarnite i dischi di meringa con la panna montata, la salsa ai frutti della passione, i chicchi di melagrana e servite subito.

Mini pavlove alla frutta esotica

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 35 minuti

Cous cous con ceci e verdure

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di cous cous * 1 carota * 1 spicchio di zucca * 1 zucchina * 1 porro * 1 scalogno * 200 g di ceci lessati * 1 melagrana * 1 ciuffo di prezzemolo * 40 g di pinoli * 1 cucchiaino di cumino in povere * Peperoncino in polvere * Aceto balsamico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a metà la melagrana, recuperate i chicchi e metteteli in una ciotola con lo scalogno, spellato e tritato. Condite con un giro di aceto balsamico, uno di olio, sale, pepe e tenete da parte. Mettete il cous cous in una ciotola, versatevi 300 ml di acqua bollente salata, un filo d'olio e mescolate. Coprite e lasciate gonfiare. Intanto, sbucciate la zucca e privatela dei semi, raschiate la carota, lavate la zucchina e tagliatele tutte a dadini piccoli. Mondate e affettate il porro. Fatelo appassire in una padella con un filo d'olio, unite le verdure a dadini e saltate qualche minuto. Aggiungete i ceci, il cumino, peperoncino a piacere, sale e pepe. Fate saltare ancora qualche minuto, spegnete e completate con il prezzemolo tritato. Tostate nel frattempo i pinoli in una padellina antiaderente. Sgranate il cous cous, unite le verdure, i pinoli e metà salsina alla melagrana. Servite il cous cous nei piatti (a piacere, potete usare un anello di metallo) completando con la salsina alla melagrana rimasta.

MELAGRANA

Pilaf con lenticchie

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di riso Basmati * 200 g di lenticchie piccole * 1 carota * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 3 melagrane * 1 pezzetto di zenzero fresco * ½ cucchiaino di cumino in polvere * ½ cucchiaino di paprica * 1 cucchiaio di sciroppo d'agave o miele * 1,5 l di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le lenticchie in un colino. Mondate e tritate, tenendoli separati, carota, sedano, cipolla, aglio e zenzero. Rosolate in una casseruola, con un filo d'olio, carota, sedano, aglio e metà cipolla. Unite le lenticchie, 500 ml di brodo, lo zenzero, la paprica e il cumino. Cuocete 25 minuti aggiungendo altro brodo via via che il precedente è assorbito. Regolate di sale e pepate. Nel frattempo, sciacquate il riso, in un colino, sotto l'acqua fredda. Rosolate la cipolla rimasta in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un cucchiaio d'olio. Unite il riso, fatelo insaporire, bagnate con 600 ml di brodo bollente, mettete il coperchio e infornate 15 minuti a 200°. Intanto, ricavate il succo di 2 melagrane (potete passare al passaverdura i chicchi, usare estrattore o centrifuga o spremere allo spremiagrumi le mezze melagrane). Fate addensare il succo in un pentolino con lo sciroppo d'agave o il miele. Sfornate il riso, sgranatelo, mescolatelo con le lenticchie ancora calde, un filo d'olio e mescolate. Servite con la salsa di succo di melagrana e decorate con i chicchi della melagrana rimasta.

Aspic rosa alla cannella

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 melagrane * 140 g di zucchero * 16 g di gelatina in fogli * 1 stecca di cannella

Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Tagliate a metà le melagrane, tenete da parte qualche chicco per guarnire e ricavate dal resto il succo: potete spremere le mezze melagrane con lo spremiagrumi, usare l'estrattore o la centrifuga, oppure passare i chicchi al passaverdura. Filtrate il succo, misuratelo e unite tanta acqua da ottenere 600 ml di liquido. Versatelo in una casseruola con lo zucchero e la cannella, portate a bollore e cuocete 5 minuti, mescolando, finché lo zucchero è sciolto. Eliminate la cannella, unite la gelatina strizzate e rigirate qualche altro minuto finché è sciolta. Dividete il liquido in 4 stampini da budino, possibilmente in silicone, e fate raffreddare. Passate in frigo almeno 6 ore. Immergete qualche istante gli stampini in una bacinella di acqua calda, sformate le gelatine sui piatti, guarnite con i chicchi di melagrana tenuti da parte e servite.

MELAGRANA

Cous cous di pollo

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di sovracosce pollo disossate * 150 g di cous cous * 1 cipolla * 2 carote * 2 melagrane * 1 limone * 2 cucchiai di miele * ½ cucchiaino di cannella in polvere * 1 cucchiaino di cumino in polvere * Peperoncino in polvere * 1 mazzetto di timo * 1 mazzetto di prezzemolo * 500 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete a bocconcini il pollo. Lavate e dividete a spicchi il limone. Sgranate le melagrane. Raschiate e tagliate a dadini le carote. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite le carote, fate insaporire, aggiungete il pollo e rosolate a fuoco vivo. Cospargete con le spezie, un pizzico di peperoncino e unite metà chicchi delle melagrana, gli spicchi di limone, il timo e il miele. Stemperate con un mestolino di brodo, portate a bollore, coprite e cuocete 45 minuti, mescolando ogni tanto e bagnando con altro brodo se occorre. Versate il cous cous in una ciotola, unite 150 ml di brodo bollente, mescolate, coprite e fate gonfiare. Regolate il pollo di sale, pepate e levate il timo. Sgranate il cous cous, conditelo con un filo d'olio e mescolatelo in un ampio piatto con il pollo, il suo sughetto e i chicchi delle melagrane rimasti. Guarnite con il prezzemolo tritato e servite.

Insalata di radicchio e crudo

Preparazione 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette di prosciutto crudo * 200 g di feta * 2 cespi di radicchio rosso * 1 mazzetto di ravanelli * 1 cipolla rossa * 1 melagrana * 1 pompelmo rosa * 1 arancia * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate e lavate il radicchio, spezzettate le foglie e disponetele in un piatto. Pelate al vivo arancia e pompelmo eliminando scorza e pellicina bianca sottostante, poi tagliateli a fette in orizzontale. Pulite i ravanelli e tagliateli a rondelle sottili. Sbucciate e affettate la cipolla. Sgranate la melagrana. Spargete sul radicchio gli ingredienti preparati e condite con olio e sale. Unite la feta a dadini e il prosciutto a rosette. Completate con un altro giro d'olio, una macinata di pepe e servite.

MELAGRANA

Insalata di cavoli e mele

Preparazione
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
¼ di cavolo rosso * ¼ di cavolo bianco * 1 melagrana * 2 mele gialle * 1 mazzetto di coriandolo o prezzemolo * 1 cucchiaio di miele * ½ limone * Aceto di mele * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sfogliate i cavoli, eliminate le costole più dure, sciacquate le foglie e tagliatele a striscioline sottili. Lavate le mele, privatele dei torsoli, riducetele a fettine e spruzzatele con il succo del limone. Riunite cavoli e mele in una insalatiera. Dividete la melagrana a metà, recuperate i chicchi e spargeteli sull'insalata. Emulsionate in una ciotolina 4–5 cucchiai di olio con 2 di aceto di mele. Stemperatevi il miele, unite un pizzico di sale e versate la salsina sull'insalata. Completate con una macinata di pepe e le foglie del coriandolo. Mescolate l'insalata in tavola, al momento di servire.

Risotto con pere e gorgonzola

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 100 g di gorgonzola * 1 cipolla * 2 pere * 1 melagrana * 100 ml di vino bianco * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di salvia * 1 rametto di rosmarino * 1 l di brodo vegetale * Burro * Sale e pepe

Fate appassire in una casseruola la cipolla, spellata e tritata, con una noce di burro. Versate il riso e fatelo tostare per un minuto, mescolando. Sfumate con il vino, fate evaporare e portate a cottura il risotto aggiungendo, poco per volta, il brodo caldo. Intanto, lavate le pere, privatele dei torsoli e tagliatele a dadini. Fateli saltare 2-3 minuti in una padella con una noce di burro, il rosmarino, la salvia, sale e pepe. Tagliate a metà la melagrana e recuperate i chicchi. Tenete da parte un paio di cucchiai di pere, per guarnire il piatto, e unite le altre al risotto circa 5 minuti prima di fine cottura. Fuori dal fuoco, aggiungete al risotto il gorgonzola a pezzetti e il parmigiano. Mescolate per mantecare. Guarnite con i chicchi della melagrana, i dadini di pera tenuti da parte e, a piacere, salvia e rosmarino freschi.

DOLCI con CASTAGNE

Sinfonia d'autunno

Castagnaccio con uvetta e pinoli

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina di castagne * 100 g di pinoli * 100 g di uvetta * 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva * Sale

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. In una ciotola, stemperate la farina con circa 300 ml d'acqua, mescolando fino a ottenere una pastella omogenea. Aggiungete alla pastella i pinoli e l'uvetta, scolata e asciugata, tenendone da parte alcuni per guarnire. Salate leggermente la pastella e amalgamate. Ungete una teglia rotonda con 2 cucchiai di olio e versate la pastella. Cospargete la superficie con i pinoli e l'uvetta tenuti da parte, irrorate con l'olio rimasto e infornate a 180° per circa 25 minuti, finché il castagnaccio risulta di colore scuro e la superficie leggermente screpolata.

Crema di marroni

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

PER 3 VASETTI DA 250 ML
1 kg di marroni * 220 g di zucchero * 440 ml di acqua * 1 baccello di vaniglia * Sale

Incidete i marroni, metteteli in una casseruola, coprite abbondantemente d'acqua, salate leggermente, portate a bollore e cuocete circa 30 minuti. Spegnete, fate intiepidire e private i marroni, uno per uno, di buccia e pellicina lasciando gli altri in acqua, altrimenti la buccia si asciuga e risulta difficile rimuoverla. Infine frullateli. Sciogliete lo zucchero in una casseruola con 440 ml di acqua. Incidete la vaniglia per il lungo, raschiate i semini e uniteli allo sciroppo. Aggiungete i marroni e cuocete 10 minuti a fuoco dolce. Frullate con un mixer a immersione per ottenere una consistenza cremosa. Versate la crema calda nei barattoli sterilizzati. Mettete i coperchi e lasciate raffreddare i vasetti capovolti: si conservano 2-3 mesi in dispensa e, dopo l'apertura, una settimana in frigorifero.

DOLCI CON CASTAGNE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di castagne * 100 g di ceci secchi * 500 g di farina, più quella per la lavorazione * 150 g di strutto, più quello per la frittura * 150 g di zucchero * 4 uova * 50 g di cacao * Cannella in polvere * 1 bicchierino di vino bianco dolce * 1 bicchierino di rum * Sale

Ammollate i ceci una notte in acqua fredda. Setacciate la farina sul piano di lavoro e impastatela con lo strutto, 100 g di zucchero, le uova, il vino e un pizzico di sale. Avvolgete l'impasto, in pellicola e fate riposare in frigo 2-3 ore. Lessate separatamente in acqua salata i ceci (circa un'ora e 30 minuti) e le castagne (30 minuti). Sbucciate le castagne una per volta, lasciando le altre nell'acqua (altrimenti la buccia si asciuga e risulta difficile da levare), privandole delle pellicine. Scolate i ceci e passateli con le castagne al passaverdura, raccogliendo le puree in una ciotola. Mescolatele con lo zucchero, il cacao, un pizzico di cannella e il liquore. Tirate la pasta, sul piano infarinato a 2-3 mm di spessore e ricavate con una rotella tanti quadrati di 6-7 cm. Farciteli con il ripieno e chiudete a triangolo, sigillando i bordi. Friggete i ravioli in abbondate strutto caldo, pochi per volta. Scolateli su carta da cucina e serviteli.

Ravioli dolci

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 2 ore e 15 minuti

Cestini al mascarpone

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
8 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di crema di marroni * 250 g di mascarpone * 100 ml di panna fresca * 2 albumi * 70 g di farina * 70 g di zucchero * 70 g di burro * 40 g di granella di nocciole

In una ciotola, mescolate gli albumi con la farina setacciata, lo zucchero e il burro fuso, per ottenere una pastella liscia. Foderate una placca di carta da forno e formate 6 dischi di pastella di circa 12 cm di diametro, allargandoli con il dorso di un cucchiaio. Infornate 7-8 minuti a 200°. Sfornate e, finché le cialde sono ancora calde e morbide, foderate 6 pirottini o stampini. Lasciate raffreddare. Lavorate con una frusta a mano il mascarpone insieme a 2 cucchiai di crema di marroni. A parte, montate la panna con lo zucchero, poi incorporatela al mascarpone. Dividete la crema negli stampini aiutandovi a piacere con una tasca da pasticciere. Guarnite con la crema di marroni rimasta, la granella di nocciole e servite.

DOLCI CON CASTAGNE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g di marron glacé sbriciolati, più 12 interi per guarnire * 1 vasetto di yogurt * 3 vasetti di farina * 1,5 vasetti di zucchero semolato * ½ vasetto di olio di semi di girasole * 3 uova * 2 albumi * 1 bustina di lievito in povere * 150 g di zucchero a velo * 1 limone * Sale

Setacciate la farina in una ciotola con il lievito. Unite lo yogurt, lo zucchero semolato, l'olio, le uova e amalgamate. Incorporate i marron glacé sbriciolati e infine un albume montato a neve. Dividete il composto in 12 stampini per mini cupcake, foderati con pirottini di carta, e infornate circa 25 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare su una griglia. Mescolate l'albume rimasto con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Stendete la glassa sui cupcake, guarnite con i marron glacé interi e servite.

Cupcake ai marron glacé

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Cannoncini di sfoglia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 4 cucchiai di crema di marroni * 1 tuorlo * Zucchero a velo

Dividete la sfoglia in 6 strisce, parallele al lato corto. Distribuite la crema di marroni su 2/3 della lunghezza delle strisce. Incidete la parte di sfoglia rimasta libera con leggeri tagli paralleli. Arrotolate le strisce partendo dal lato farcito e finendo con la parte incisa. Trasferite i cannoli su una placca, foderata con carta da forno, lasciando verso l'alto la parte incisa. Spennellateli con il tuorlo, sbattuto con poca acqua, e infornate circa 20 minuti a 180°. Sfornate, fate intiepidire, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

DOLCI CON CASTAGNE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di cioccolato fondente * 50 g di farina di castagne * 25 g di farina 00 * 3 uova * 120 g di burro * 50 g di zucchero * 4 cucchiai di confettura di albicocche * ½ bustina di

Versate la confettura in 4 stampini da ghiaccio, possibilmente a semisfera. Mettete in freezer almeno un'ora. Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro a pezzetti.
In una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero, unite il cioccolato e incorporate la farina 00, setacciata con il lievito, e la farina di castagne. Distribuite il composto in 4 stampini da muffin, foderati con pirottini di carta. Inserite al centro di ogni dolcetto una i blocchetti gelati di confettura. Infornate 10 minuti a 180°, sfornate e servite i dolcetti ancora caldi, con il cuore morbido.

Muffin dal cuore di albicocca

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Torta rustica

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
120 g di farina di castagne * 50 g di farina 00, più quella per lo stampo * 100 g di zucchero * 3 uova * 50 ml di panna fresca * 100 g di crema di marroni * 100 g di burro, più quello per lo stampo * ½ bustina di lievito in polvere * Glassa pronta al cioccolato

Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Lavorate i tuorli in una ciotola con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate poco alla volta le farine, setacciate con il lievito, alternandole con la panna e il burro fuso. Unite la crema di marroni e infine gli albumi, montati a neve, amalgamandoli al composto. Versatelo in uno stampo a cerniera, imburrato e infarinato. Infornate circa 40 minuti a 180°. Sfornate, fate riposare la torta nello stampo 10 minuti, sformatela e lasciatela raffreddare su una griglia. Servitela decorata a piacere con la glassa al cioccolato.

Charlotte di pain d'épices

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di pain d'épices già affettato * 200 g di cioccolato fondente * 10 marron glacé * 120 g di zucchero * 4 uova * 150 ml di panna fresca * 1 tazza di caffè

Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero e versateli nel cioccolato fuso, tolto dal bagnomaria. Incorporate gli albumi a neve e infine la panna montata. Unite al composto 2 fette di pain d'épices sbriciolate e 4 marron glacé, tritati grossolanamente. Spennellate le fette di pain d'épices rimaste con il caffè, diluito con poca acqua, e con alcune di esse foderate fondo e bordi di 4 stampini da charlotte, rifilandole a misura. Versate metà del composto al cioccolato, coprite con il pain d'épices rimasto, tagliato a misura, e terminate con il resto del composto. Passate le charlotte in freezer almeno 3 ore. Toglietele dal freezer almeno 30 minuti prima di sformarle. Servite le charlotte decorate con i marron glacé rimasti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di ricotta * 150 ml di panna fresca * 100 g di marron glacé * 50 g di zucchero a velo * 150 g di cioccolato fondente * 4 cucchiai di marmellata di arance * 1 arancia * 1 bastoncino di cannella * 40 ml di liquore all'arancia * Burro

Scaldate la marmellata in un pentolino con la cannella e metà liquore. Dividetela in 4 ciotoline (conservate la cannella). In una terrina, lavorate la ricotta con una frusta. Unite la panna, montata con lo zucchero a velo, e il liquore rimasto. Lavate l'arancia, ricavate dalla scorza 4 striscioline e grattugiate il resto sulla crema. Mescolate, dividete la crema nelle ciotoline e guarnite con i marron glacé e la cannella. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria con poco burro e versatelo sulle creme. Guarnite con le scorzette e servite.

Crema di ricotta e cioccolato

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

DOLCI CON CASTAGNE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 ml di panna fresca * 100 g di mascarpone * 120 ml di latte di cocco * 100 g di zucchero a velo * 6 cucchiai di crema di marroni * 6 cucchiai di marmellata di mandarini * 2 fogli di gelatina * Cocco secco grattugiato

Mettete la gelatina a bagno 10 minuti in acqua fredda. Scaldate in un pentolino il latte di cocco, scioglietevi la gelatina strizzata, mescolate per scioglierla e fate intiepidire. In una ciotola, montate la panna con il mascarpone unendo poco alla volta lo zucchero a velo. Incorporate il latte di cocco lavorando con una spatola. Versate parte della mousse in 6 stampini a semisfera, rivestiti di pellicola. Mettete al centro un cucchiaio di crema di marroni e coprite con la mousse rimasta. Livellate e mettete in frigo per almeno 6 ore. Scaldate leggermente la marmellata aggiungendo un cucchiaio d'acqua. Sformate le cupolette nei piatti individuali, spolverizzatele di cocco grattugiato, irrorate con la marmellata tiepida e servite.

Cupolette al cocco

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Montblanc mignon

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di crema di marroni * 2 meringhe * 3 albumi * 70 g di zucchero semolato * 80 g di zucchero a velo * 250 ml di panna fresca * 40 g di zucchero a velo * Confettini argentati

Montate gli albumi a neve ferma aggiungendo poco alla volta lo zucchero semolato e 80 g di zucchero a velo. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e formate 6 dischi su una placca foderata con carta da forno. Cuocete per circa un'ora a 100°, spegnete e lasciate raffreddare nel forno. Trasferite i dischi sui piattini individuali. Montate la panna con lo zucchero a velo rimasto e distribuitela sui dischi. Mettete la crema di marroni in una tasca pulita, sempre con bocchetta a stella, e guarnite i dolci. Completate con le meringhe sbriciolate e i confettini.

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati (caposervizio)
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Danilo Panella (Marketing Director)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

GLOBAL HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 43/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia